

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Kartoffel-Gnocchi (e) gebraten mit Pestosauce (c;|;s) dazu geriebenem Käse (l) und Blattsalat der Saison (c;|)

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;|;s) mit Bio-Reis

Hausgemachter Kartoffel-Karottenstampf (c;|;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) mit Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

"Tortellini" mit Tomate und Mozzarella gefüllt (e;g1;|;s) dazu Tomatensauce (c;s;m) mit Blattsalat der Saison (c)

keine grüne Soße

Hühnerfrikassee aus der Keule mit Pilzen (c;g3;|;s) dazu Bio-Reis und Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Pestosauce (c;|;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Remoulade, statt Pestosoße

 für alle

 nur für Vegetarier

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.



Bio-Zertifiziert
DE-OKO-006
Kontrollstelle



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE